



Gewurztraminer « Symbiose »

Domaine Charles Frey

Dans un style davantage sec que ces prédécesseurs, ce Gewürztraminer se distingue par sa fraîcheur, sa finesse et son élégance. Il met en évidence une belle puissance aromatique, développant un bouquet d'arômes explosifs (lychees, mangue, rose...). Se déguste parfaitement à l'apéritif et aux réceptions, le Gewurztraminer se révèle être un compagnon idéal avec les mets exotiques mais également avec les plateaux de fromages corsés et les desserts à base de fruits.

Gewurztraminer « Symbiose »

Domaine Charles Frey



Robe sombre aux reflets violacés témoin d'une belle maturité. Expression d'arômes de fruits noirs et d'épices autour de notes grillées et légèrement toastées. La structure de ce vin est riche avec des tannins souples et fondus, le tout finissant sur une longueur remarquable (élevage en barrique – âgées de 3 à 5 ans – durant 24 mois). Nul doute que ce sera un joli vin de garde. Ce Pinot Noir d'Alsace se mariera parfaitement avec les viandes rouges, gibiers, rôtis, grillades, et les fromages. Il saura aussi vous surprendre avec du chocolat noir.

Riesling « Granit »

Domaine Charles Frey



Originnaire de Suisse, c'est au début de 18ème siècle que la famille Frey s'installe à Dambach-la-Ville avec pour ambition de cultiver la vigne. Les premières bouteilles virent le jour en 1963. Le temps et des bouteilles écoulés, Dominique, le fils de Charles, convertit la totalité de l'exploitation en agriculture biologique et biodynamique dès 1996.

Poussée par l'arrivée de la 3ème génération (Julien et Thiébaud, respectivement l'ainé et le cadet), la famille Frey continue d'évoluer en conservant la même philosophie. Les vins du domaine sont désormais élevés dans un chai bioclimatique hors sol. Naturel, chaleureux et fonctionnel, il transmet encore un peu plus leur vision du vin et de la viticulture.

Cépages :

100% Riesling.

Caractéristiques :

Nez expressif sur des notes florales (sureau) et agrumes(bergamote). Une note minérale qui va s'accroître avec le temps. Un vin frais, équilibré et long en bouche qui dévoilera son potentiel après 1 an de bouteille.

Contenance :

0.75 l